

Pressemitteilung

Oberreute, im Juni 2022

Kein Käse, schmeckt aber so: Simply V

Produkte mit Käse-Charakter bieten zeitgemäßen, rein pflanzlichen Genuss – köstliches Geschmackserlebnis mit wenigen Zutaten, aber ausgefeilter Rezeptur

Mit Simply V gibt es den typischen Käse-Geschmack auf rein pflanzlicher Basis. Alle Produkte der Marke werden mit wenigen ausgewählten Zutaten und großer Sorgfalt hergestellt. Im Zusammenspiel aller Zutaten entstehen daraus die besten Käse-Alternativen, die derzeit erhältlich sind.

Zum Streichen: Simply V Streichgenuss

Zum Einstand 2015 präsentierte das Unternehmen einen veganen Aufstrich, der wie eine pflanzliche Weiterentwicklung von Frischkäse anmutet und immer wieder aufs Neue beeindruckt – besonders nach seiner Optimierung. Der Simply V Streichgenuss ist jetzt noch cremiger, noch frischer, noch natürlicher. Er ist in den Sorten Cremig-Mild, Kräuter, Paprika sowie Gurke & Knoblauch erhältlich und kann ebenso verwendet werden wie Frischkäse. Er schmeckt pur auf Brot und eignet sich zum Kochen genauso wie zum Backen.

Zum Belegen: Simply V Genießerscheiben

Die rein pflanzlichen Simply V Genießerscheiben begeistern durch ihren vollen Geschmack und ihr feines Aroma. Die Sorten Natur, Würzig, Fein Cremig und Herzhaft Nussig sowie die Burgerscheiben machen jedes Brot im Handumdrehen zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis, und wer nur ein ganz kleines bisschen mehr Zeit investiert, überbackt einen Toast damit und hat sogleich eine kleine warme Mahlzeit.



Pressemitteilung

- 2 -

Zum Dahinschmelzen: Simply V Reibegenuss

Convenience-Produkte gewinnen immer mehr Fans, kein Wunder also, dass unser rein pflanzliches Pendant zu Reibekäse Genießer zum Dahinschmelzen bringt. Der Simply V Reibegenuss ist perfekt geeignet für leckere Aufläufe und Gratins, aber auch zum Bestreuen von Nudelgerichten. Dabei schmeckt er nicht nur warm, auch jeder Salat wird damit noch leckerer, und Freunde der mexikanischen Küche haben ihre helle Freude daran, wenn sie ihre Tacos damit bestreuen.

Zum Streuen: Simply V Pastagenuss

Mindestens so lecker-würzig wie Parmesan ist der Simply V Pastagenuss. Der pflanzliche Kollege des italienischen Klassikers macht Pasta und Pizza, Risotto und Bruschetta, Salat und alles, was damit noch besser schmeckt, zu einem ganz besonderen Leckerbissen. Selbst italienische Gastronomen sind davon verblüfft: Ein Unterschied zwischen Parmesan und Pastagenuss ist nicht zu schmecken.

Zum Verfeinern: Simply V Hirtengenuss

Als bereichernde Zutat im Salat oder als würziges Extra im Auflauf – der Simply V Hirtengenuss ist eine mild-würzige Weißkäse-Alternative, die keine Wünsche offenlässt. Er überzeugt mit seiner für Feta typischen löchrigen Struktur und schmeckt kalt ebenso lecker wie warm: Der Hirtengenuss krönt jeden Salat und ist willkommen als würziges Extra im Trendgericht Baked Feta Pasta.



Pressemitteilung

- 3 -

Zum Grillen und Braten: Simply V Grill & Pfannengenuss

Mit dem Simply V Grill & Pfannengenuss kommt noch mehr Abwechslung auf den Grill oder in die Pfanne – ohne Aluschale, dafür mit jeder Menge Geschmack: Unter den drei leckeren Sorten Mild-Cremig, Mediterrane Kräuter oder Tomate Oregano findet jeder seinen Favoriten. Die Zubereitung ist kinderleicht: Schon nach einigen Minuten bekommt der Grill & Pfannengenuss eine appetitliche goldbraune Farbe, wird einmal gewendet und kann anschließend heiß serviert werden.

Zum Weglöffeln: Simply V Frischegenuss

Pflanzliche Proteinquelle gesucht? Der neue Simply V Frischegenuss ist die weltweit einzigartige Quark-Alternative mit wertvollem Mandelprotein, das nicht nur Sportler schätzen. Super lecker, ungesüßt und ohne Soja oder Palmöl – perfekt für die moderne Ernährung. Ob Cremig oder Leicht – beide Varianten sind ein Genuss, pur ebenso wie mit Früchten oder Müsli, als leckerer Dip oder für köstliche Cheesecakes.

Text als Download verfügbar unter <https://www.simply-v.de/de/presse.html>

Über die E.V.A. GmbH

Unter der Marke Simply V entwickelt, produziert und vermarktet die E.V.A. GmbH pflanzliche Genießerprodukte mit Käse-Charakter. Die Gesellschaft mit Sitz in Oberreute gehört zur Hochland-Gruppe und verfügt über ausgereiftes Know-how in der Käseherstellung. Ganz bewusst wurde die E.V.A. GmbH räumlich und organisatorisch von der Hochland-Mutterfirma getrennt. Das unterstreicht den Start-up-Charakter sowie die Eigenständigkeit der Gesellschaft und ermöglicht so die Entwicklung und Vermarktung neuer, für ein Molkereiunternehmen auch ungewöhnlicher Produkte.

